Fiche technique

ACIDE



ACIDE LACTIQUE

Acidification des moûts et des vins.

- **Applications**
  L'acide Lactique est obtenu par la fermentation lactique des sucres. Il possède une teneur en acide lactique de l'ordre 88%. Il se présente sous forme liquide.
  Il est utilisé pour acidifier les moûts issus de raisins trop mûrs. Il est également utilisé sur vins blancs, rosés et rouges afin de corriger et d'ajuster l'acidité totale des vins.

- **Mode d'emploi**
  Verser la dose nécessaire dans 10 fois son poids en vin ou en moût. Incorporer à la cuve à la cuve à traiter, puis homogénéiser.

- **Doses d'emploi**
  Se référer à la législation dans la région concernée.
  La dose d'emploi sera ajustée après des essais en laboratoire selon l'acidité totale du moût ou du vin et du PH.
  Autorisation d'emploi selon RCE. Nº 606/2009
  Doses maximales d'emploi, selon réglementation : RCE. Nº 479/2008
  Sur moûts et vins en fermentation : 1.5 g/l exprimé en acide tartrique (soit 20 meq/l) soit 23,25 cl/hl d'acide lactique.
  Sur vins finis : 2.5 g/l exprimé en acide tartrique (sois 33,3 meq/l) soit 38,75 cl/hl d'acide lactique.
  Se conformer aux règles administratives en vigueur.
- **Conditionnement**
  Bidon de 12 kg et 25 kg

- **Conservation**
  Conserver dans son emballage d'origine dans un endroit frais et sec, exempt d'odeurs, à l'abri de la lumière. Une fois l'emballage ouvert à utiliser rapidement.

- **Législation**
  Depuis le 1er août 2009, l'acidification des moûts et des vins par l'acide lactique est autorisée.
  Concernant la dose limite autorisée et la déclaration d'acidification : se référer à la législation en vigueur selon votre région viticole. Détention d'un registre de manipulation et d'un registre détention

Conforme au Codex Œnologique International
Pour usage Œnologique
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

4 Rue Evariste Galois
34500 BEZIERS
(FRANCE)

Tél : 04 67 76 06 68
Fax : 04 67 62 64 05
E-mail : biotechoenologie@orange.fr
www.biotech-œnologie.fr